



FLÜSSIGES GOLD DER ETRUSKER

Von den Phöniziern in großem Stil eingeführt, hat die Präsenz von Olivenbäumen und deren Öl die Zivilisationen im Mittelmeerraum immer schon stark geprägt und deren Ursprünge im Mythos versenkt. Ein Element, das nicht zufällig zu einem Symbol geworden ist und alte und volkstümliche Traditionen durchdringt: Das „flüssige Gold“ ist nicht nur die Säule der mediterranen Ernährung, sondern auch heilig und kostbar, das immer respektiert und niemals verschwendet wird.

Das Gebiet zwischen der toskanischen Maremma und dem Etrurien Latiums, reich an Geschichte und Kultur, eine Kreuzung der Geschmäckern der toskanischen, umbrischen und jüdisch-römischen Küche, ist ein klassisches Beispiel für dieses Erbe: Ein einziges Blühen von Qualitätsprodukten und öno-gastronomischen Traditionen, die ihre Wurzeln in der Geschichte und bäuerlichen Kultur haben, aber in den Gerichten der lokalen Kultur immer noch sehr präsent sind.

Der Olivenanbau in diesem Gebiet geht auf die Zeit der Etrusker zurück, wie die Olivenernteszenen auf alten Vasen und Fresken belegen, aber auch das Vorhandensein jahrhundertalter Bäume von majestätischen Ausmaßen, die die Hügel charakterisieren. Anschließend erhielt es ab den 50er Jahren einen entscheidenden Aufschwung, als diese hervorragenden Olivenöle auf den internationalen Markt kamen.

Unter den natürlichen und archäologischen Parks der Maremma von Viterbo, eingebettet in malerische Hügel nicht weit vom Meer und im Zentrum eines Gebiets von großem archäologischem und naturalistischem Interesse, erzeugen die „Olivenbäume der Etrusker“ zwei g.U.-Öle der Exzellenz, wahre Schätze des Geschmacks:

- das „Canino“, mit sehr geringer Säure, kräftigem Geschmack mit bitterem und würzigem Nachgeschmack, mit Anklängen von wilder Distel und Artischocke und abschließenden Noten von aromatischen Kräutern; ein Öl großartiger organoleptischer Eigenschaften, einer intensiven smaragdgrünen Farbe mit goldenen Reflexen, bietet eine gute Balance zwischen bitter und würzig und eignet sich für Suppen und Hülsenfrüchtesuppen, Bruschetta, Salate, Grillfleisch, Wild;
- das „Tuscia“ einer smaragdgrünen Farbe mit goldenen Reflexen, einem fruchtigen Geruch, der an die Früchte erinnert, die zur Vollreife geerntet wurden, einem zarteren Geschmack und einem ausgewogenen bitteren und würzigen Nachgeschmack, das in Kombination mit vielen Gerichten der italienischen Gastronomie angezeigt ist.

Beide Produkte sind von der Europäischen Gemeinschaft anerkannt und qualifizieren das gastronomische Angebot eines Gebiets, das seit der Zeit der Etrusker dem Olivenanbau gewidmet ist.

Heute wird der Verbrauch von kontrolliertem und garantiertem nativem Olivenöl extra im Rahmen einer korrekten und ausgewogenen Ernährung gefördert und durch zahlreiche wissenschaftliche Studien bestätigt, die seinen Wert auf dem Niveau der modernsten Ernährungsmodelle, die sich durch einen gesunden Stil auszeichnen, steigern.

Mit anderen Worten, was bereits seit Jahrtausenden praktiziert wurde, wird jetzt durch die neuesten wissenschaftlichen Studien bestätigt und unterstützt, die insbesondere die antioxidativen Eigenschaften von hochwertigem nativem Olivenöl extra und die regulatorischen Eigenschaften der Lipidkomponente des Blutes verstärken, die ihren Beitrag zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen leisten.

EcceOlio ist ein von Unaprol gefördertes und von der EU finanziertes Projekt, das mit der Kommunikationskampagne „Looking for the Perfect Food“ Marktteilnehmer und Endverbraucher für die besonderen Eigenschaften von nativem Olivenöl extra mit den Gütesiegeln g.U., g.g.A. und Bio sensibilisieren will.